



Communiqué de presse
Juillet 2022

Innovation dans la restauration collective :

L'application Loyleek offre une totale transparence des menus :
produits utilisés, modes de préparation et de conservation,
allergènes...

En téléchargeant Loyleek sur leur smartphone, usagers, parents d'élèves ou encore familles de résidents sont informés de la composition des repas des cantines, de l'origine des produits, et de leurs éventuels labels, des allergènes présents, des fournisseurs, si le plat est cuisiné sur place, les modes de conservation... **Rassurante pour le consommateur, l'application valorise et simplifie de travail du gestionnaire de la cantine.** S'inscrivant dans la continuité des lois Egalim* et Inco*, cette solution déjà utilisée par différents établissements publics, se veut **moteur d'une consommation plus durable et source d'économie pour les institutions.**



Pourquoi utiliser Loyleek ?

Au terme de sa scolarité, un enfant pourra avoir pris plus de 2000 repas à la cantine. Pour pallier le « Je ne sais pas » à la sempiternelle question « qu’as-tu mangé à midi à la cantine ? », **les parents sont informés** d’un coup d’œil sur Loyleek : des menus de la semaine, de l’origine de ses composants et du mode d’élaboration. Les allergènes sont signalés et les risques sanitaires ainsi limités. Familles et résidents d’Ehpad ou de tout autre établissement de santé peuvent également utiliser cette application.

Simple d’utilisation, ergonomique, Loyleek offre un **totale transparence et traçabilité** par l’enregistrement de l’ensemble des produits, des fournisseurs, et des recettes qui détaillent l’ensemble des produits utilisés.

Le gestionnaire de l’établissement public, se sert de Loyleek pour informer ses convives sur leur menu mais aussi pour **afficher sa conformité aux obligations des lois Inco* et Egalim***. La première oblige la mention des allergènes et Loi Egalim, impose notamment que soit servis 50 % des produits de qualité labellisés et durables dont 20% de produits bio.

Le couplage de Loyleek avec le logiciel de gestion du restaurant fournit en 1 clic toutes les statistiques liées aux produits. Il est une **source d’économies substantielles par une meilleure maîtrise du processus achat – production – distribution.**

Les premiers utilisateurs de Loyleek

A Paris, différents **établissement scolaires** utilisent l'application et se sont au total 9 000 enfants - ou leurs parents - qui peuvent se connecter pour connaître les menus et leurs composants.

A Strasbourg, une association qui gère 13 **EHPAD** utilise Loyleek et rassure les familles sur l'alimentation des résidents.

A Lyon, le **lycée** Ampère communique également avec ses usagers par l'application Loyleek



Témoignage de Virginie Duchesne, Directrice de la Caisse des écoles de Paris Centre, première utilisatrice de la solution en 2018 : *« Loyleek m'a apporté une sérénité et a changé mes relations avec les parents d'élèves. Ils ont cessé de me contacter pour me poser des questions sur les menus car ils trouvent maintenant sur leur téléphone, toutes les réponses relatives à l'origine des produits, les modes d'élaboration et la présence d'allergènes.*

D'autre part, cette nouvelle application est source de gain de temps car, compatible avec notre outil de gestion, elle ne demande aucune saisie supplémentaire et toutes les informations nécessaires sont automatiquement basculées sur l'interface de Loyleek.

Autre avantage fondamental à mon sens de Loyleek est la mise en lumière du travail des agents et de leur engagement pour une alimentation durable. Ils cuisinent tous les jours des produits bruts, français et de saison. Chacun peut très facilement constater que nous avons largement devancé EGALIM puisque nous sommes à plus de 80 % d'alimentation durable, bio, Label rouge depuis 3 ans».



A propos de Joseph Diatta, fondateur de Loyleek

« L'application Loyleek est née grâce à mon parcours éclectique dans l'univers de la restauration.

Cuisinier Chef en restauration traditionnelle et gastronomique, ingénieur et formateur process alimentaire, directeur de bureau d'études spécialisé en ingénierie de restauration, j'ai constaté que les logiciels de gestion de restauration étaient pour la plupart incomplets et bien souvent inadaptés. Développés sans tenir compte de l'ensemble des facettes du métier, ces logiciels avaient le point commun d'être complexes à mettre en œuvre et à utiliser.

Rejetés par les équipes opérationnelles, éloignés des réalités terrain par un paramétrage imposé, ils ne correspondaient pas aux attentes des chefs, de leurs équipes et des gestionnaires.

J'ai mis plus de 10 ans à concevoir puis développer avec mes équipes, une suite logicielle qui respecte les réalités du métier.

Mes objectifs sont triples : d'abord, aider la restauration collective à devenir plus vertueuse, plus efficiente et plus durable, deuxièmement, permettre aux acteurs de redonner du sens à leur métier et enfin rendre aux usagers leur droit de savoir ce qu'ils mangent. Ma passion pour la restauration et mon grand respect pour ce métier me rendent attentif aux évolutions nécessaires de ce métier ».